

STEAK MIT KARTOFFELSPALTEN UND KAFFEE-DIP

STEAK MIT KARTOFFELSPALTEN UND KAFFEE-DIP

Steak gehört zu den Dingen die bei uns fast wöchentlich auf dem Tisch stehen. Bessere Hälfte liebt es und ich bin dem beim besten Willen auch nicht abgeneigt. Medium rare soll es meist sein, ich mag es auch ganz gerne wenn ich es anpiekse und es vor Schreck noch „Muh“ macht. Nun langweile ich euch natürlich nicht jede Woche mit einem Steak, ich experimentiere aber immer wieder bei den Beilagen oder Dips und dann findet es auch seinen Weg auf den Blog. In diesem Fall gab es zu den Kartoffelspalten nicht den üblichen Sour-Cream Dip sondern einen Kaffee-Dip.



Zutaten für 2 Personen:

2 Steaks à 250g, hier Entrecôte

etwas Olivenöl

Salz & Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln

Olivenöl

Pfeffer & Salz

3 Knoblauchzehen

Für den Kaffe-Dip:

100g Schmand

1 EL Espresso

3 EL Milch

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

Für den Salat:

100g Salatmix

3 EL Olivenöl

2 EL Sherry-Essig

Pfeffer & Salz

2 TL Honig

Zubereitung:

Die Kartoffeln vierteln und zusammen mit dem ungeschälten Knoblauch auf ein Blech legen. Mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Für 40 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben.

Nach ca. 20 Minuten mache ich einen Espresso und verrühre einen Esslöffel davon mit 3 EL Milch und etwas Zucker. Mit dieser Mischung rühre ich den Schmand cremig. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und beiseite stellen.



Die Steaks mit Öl einreiben und salzen. Von jeder Seite 3-4 Minuten in der Steakpfanne braten.



Den Salat waschen und aus Essig, Öl und Honig mit Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren. Den Salat anmachen, die Kartoffeln aus dem Ofen und das Fleisch aus der Pfanne holen. Wer möchte kann das Steak vorab aufschneiden, ich mache das ab und an ganz gerne.

Das Steak mit den Beilagen und dem Kaffee-Dip anrichten.

Guten Appetit!

